



## REZEPT DER WOCHE

# Herbstliches Ofengemüse mit Joghurt-Dip

### Zutaten

Kartoffeln  
Möhren  
Knoblauchzehen  
Zwiebeln  
wahlweise Bunte Bete oder  
anderes Gemüse  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer,  
Paprikapulver, italienische  
Kräuter

### Für den Dip:

6 EL Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
Currypulver  
Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
weitere Kräuter nach Wahl

### Zubereitung

Das Gemüse in grobe Würfel  
schneiden.

Etwas Olivenöl hinzugeben und das  
Gemüse damit benetzen. Mit Salz,  
Pfeffer, Paprikapulver und  
italienischen Kräutern würzen.

Das Gemüse auf einem mit  
Backpapier belegten Blech auslegen  
und ca. 35-40 Minuten im Ofen  
backen.

Für den Dip eine Knoblauchzehe  
pressen und mit dem Joghurt  
vermengen. Nach Belieben mit Salz,  
Pfeffer, Currypulver,  
Paprikapulver würzen und mit fein  
gehackten Kräutern verfeinern.  
Den Dip zum Ofengemüse genießen.

Guten Appetit!